CORRALILLO
SAUVIGNON BLANC

COSECHA: 2020
D.O.: Valle de San Antonio

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 13,5°
Acidez Total: 6,7 g/l
Azúcar Residual: 1,4 g/l
pH: 3,1
Cajas producidas: 9.900





CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

USA: -
EUROPE/CHILE: Organic wine



VENDIMIA

La cosecha 2020 se caracterizó por ser un año seco y moderadamente frío en la zona costera. La cosecha se realizó a principio de marzo, momento en que se logra un buen equilibrio en los sabores de la uva. Excelente año, que dio vinos sabrosos y equilibrados, con buen volumen y frescor.

VIÑEDO

Para este vino utilizamos los Clones de Sauvignon Blanc 242, Davis 1 y el 107. Cada uno de estos clones están plantados en distintos cuarteles de nuestros viñedos de clima costero en el valle de San Antonio y Casablanca, con una excepcional condición de suelo del tipo granítico-cuarzo en descomposición, lo que proporciona ingredientes de gran complejidad para la mezcla final. El manejo vitícola orgánico y Biodinámico apunta a tener una buena condición de iluminación y aireación, con la finalidad estimular la madurez ideal y el desarrollo de componentes aromáticos característicos de esta variedad, junto con evitar enfermedades que afecten a los racimos. La cosecha se realizó a partir de la primera semana de marzo, con rendimientos de 8 a 10 ton/ha, con excelente condición y tipicidad para la variedad.

VINIFICACIÓN

Se realizó una cosecha a mano parcializada de cada cuartel, en la búsqueda del máximo potencial de madurez de cada lote. Se realizaron maceraciones en frío de las uvas despalilladas por 8 a 10 horas, además de prensados a racimos enteros, con la finalidad de lograr un vino con gran intensidad aromática, volumen en boca y gran frescor. La fermentación se realizó a bajas temperaturas en estanques de acero inoxidable de distintos volúmenes por 30 días, posteriormente se remontaron las borras finas por tres meses para aumentar la complejidad aromática y textura en boca.

NOTAS DE CATA

Es un vino de color amarillo brillante con tonos verdes, con notas herbales y minerales, además notas cítricas como pomelo y frutas tropicales como papaya o mango. De acidez fresca y jugosa, paladar balanceado y elegante, con un final salino.

MARIDAJE

Se sugiere disfrutar como aperitivo o en compañía de mariscos, pescados y ensaladas especialmente preparados en ceviche o la plancha. Además, un maridaje clásico es Sauvignon blanc con ceviche donde el alto nivel de acidez del vino contrarresta lo mineral de la preparación. Servir a 10-12 C °.